



Lilofruits

RÉSERVE NATURELLE DE GOÛT

— CAPEXO —

2 INNOVATIONS MAJEURES POUR UN EMBALLAGE ÉCO-RESPONSABLE DES FRUITS ET LÉGUMES EXOTIQUES



Lutter contre la pollution plastique : une urgence environnementale

Selon une étude réalisée par la fondation Ellen McArthur, « si rien n'est fait pour éradiquer la pollution plastique, les océans pourraient contenir une tonne de plastiques pour trois tonnes de poissons d'ici à 2025. En 2050, le poids du plastique deviendrait plus lourd que le poids des poissons marins ». Face à cette urgence environnementale, le ministère de la Transition écologique et solidaire a co-signé le Pacte national pour les emballages plastiques, le 21 février 2019.

Objectif : atteindre 60 % d'emballages réutilisables, recyclables ou compostables en 2022 et 100% en 2025.

Dans l'univers des fruits et légumes exotiques, la question de l'emballage plastique est prégnante et pose la question suivante : **comment, du conditionnement à l'étiquetage, apporter des solutions éco-responsables tout en préservant l'intégrité et la traçabilité de produits frais ?**

LA SOCIÉTÉ CAPEXO APPORTE AUJOURD'HUI SA CONTRIBUTION
À TRAVERS **2 INNOVATIONS MAJEURES** EN TERMES DE CONDITIONNEMENT
ET D'ÉTIQUETAGE DES FRUITS ET LÉGUMES EXOTIQUES.
DEVANÇANT DE DEUX ANS LE CALENDRIER OFFICIEL !



Lilofruits
RÉSERVE NATURELLE DE GOÛT

— CAPEXO —

2

INNOVATION #1

L'IMPRESSION SUR LES FRUITS ET LÉGUMES EXOTIQUES

Ce procédé breveté, propriété de CAPEXO pour la France, permet d'imprimer de l'encre alimentaire sur la peau de presque tous les fruits et légumes afin de faire figurer un code barre, un prix ou toutes autres informations consommateurs. Cette innovation annonce la fin du suremballage plastique et des stickers pour les fruits et légumes exotiques, et autres.

En effet, tous les fruits et légumes exotiques ayant une peau relativement lisse peuvent être imprimés. Par exemple, l'ananas ne peut être imprimé. L'avocat à peau granuleuse peut l'être mais un code barre ne serait pas assez lisible pour fonctionner correctement en caisse. En revanche, il est possible d'imprimer le prix de vente. Par ailleurs, le procédé d'impression s'adapte au degré de maturité du fruit afin d'éviter toute dégradation.

Sécurité alimentaire assurée

Le procédé emploie des encres alimentaires garanties et brevetées. Les mêmes que celles utilisées par l'industrie pharmaceutique pour colorer les pilules.

Fin de la démarque en caisse

En magasin, l'impression sur les fruits évite les problèmes de démarque en caisse entre, par exemple, une mangue avion et une mangue importée par bateau, dont le prix de vente est différent. Avec ce procédé, il n'y a plus de confusion possible puisque figure sur le fruit à l'unité soit le code barre soit le prix.





Lilofruits
RÉSERVE NATURELLE DE GOÛT

— CAPEXO —

3

INNOVATION #2

L'EMBALLAGE BIOCOMPOSTABLE POUR LE BARQUETTAGE

Les fruits prêts à être consommés, vendus en lot, comme l'avocat mûr à point ou la banane par avion, nécessitent un emballage en barquette afin de les protéger et d'éviter toute démarque en caisse. Dans le but de remplacer le film plastique et la barquette, au mieux recyclables, l'emballage biocompostable de CAPEXO est composé de carton obtenu à partir de bois de bouleau, issu de forêts exploitées de façon écoresponsable, et enveloppé d'un film transparent protecteur, lui aussi à base de bouleau, et thermo-soudé sur une machine Flow-Pack. Ce qui rend l'emballage barquette totalement biocompostable. Il existait déjà des films biocompostables à base de féculé de maïs.

Toutefois, l'absence d'OGM dans le produit n'étant pas assurée à 100 %, CAPEXO s'est détourné de cette option, au nom du principe de précaution.

Direction le home compost

Le consommateur final peut ainsi jeter barquette et film dans son home compost où ils seront naturellement dégradés, au même titre que les autres déchets compostables. En l'absence de home compost, cet emballage peut être recyclé via la poubelle jaune de tri.

Traçabilité du barquettage préservée

L'emballage biocompostable de CAPEXO permet une traçabilité écoresponsable des produits avec numéro de lot, origine, date limite de consommation et toutes autres informations nécessaires au consommateur, grâce à l'utilisation d'une encre alimentaire.





Lilofruits
RÉSERVE NATURELLE DE GOÛT

— CAPEXO —

4

TÉMOIGNAGE CLIENT

Ces innovations sont destinées aux grandes surfaces alimentaires spécialisées et généralistes clientes de CAPEXO. L'enseigne CORA témoigne.

« Au vu des prochaines échéances législatives sur les emballages plastiques et dans un souci de RSE, CORA repense l'emballage de ses produits. Ainsi, depuis novembre 2019, toutes nos mangues avion du Pérou n'en ont plus aucun. Code barre et informations consommateurs - « Mangue avion mûre à point » et « Impression alimentaire » - sont inscrits directement sur la peau des mangues grâce au procédé d'impression d'encre alimentaire sur les fruits, mis au point et proposé par notre fournisseur CAPEXO. Comme nous vendons aussi des mangues par bateau, cela nous permet de segmenter le produit et d'éviter le problème de démarque en caisse.

Pour l'enseigne, ce procédé innovant nous permet de préserver le compte d'exploitation mangue. Et au même titre que l'étiquette biocompostable, également en place dans nos magasins, cela nous inscrit dans une démarche vertueuse tout en étant force de proposition auprès du consommateur. C'est très positif. »

Sophie Malinas, Directrice des achats fruits et légumes, enseigne CORA





Lilofruits
RÉSERVE NATURELLE DE GOÛT

— CAPEXO —

5

INTERVIEW

FRANÇOIS BELLIVIER, DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT DE CAPEXO

Que représente l'innovation environnementale pour CAPEXO ?

Quand le Pacte national pour les emballages plastiques a été signé en 2019, cela faisait déjà plus d'un an que nous travaillions à la mise au point de ces 2 innovations et à leur intégration à nos chaînes de conditionnement. Comme n'importe quel citoyen lambda nous sommes sensibles au drame de la pollution plastique, notamment dans les océans. Sauf que nous, en tant qu'importateur de produits frais, nous pouvons et avons le devoir d'apporter à nos clients de la grande distribution des solutions alternatives à l'emballage plastique. Et puis chez CAPEXO, nous ne pouvons pas décentement parler d'excellence gustative et nutritionnelle de nos produits sans nous préoccuper de l'impact environnemental de leur emballage.

L'impact environnemental, c'est aussi le transport...

Oui, c'est important, mais il ne faut pas oublier que c'est l'ensemble du cycle de vie du produit qu'il faut prendre en compte pour calculer son empreinte carbone. Ceci dit, les fruits et légumes exotiques que nous importons par avion ne voyagent que sur des vols commerciaux. Nous n'affrétons jamais de cargos spécialement pour nos produits. Ces deux innovations sur l'emballage font partie d'une politique environnementale réfléchie de longue date chez CAPEXO. Mais je voudrais insister sur le fait qu'elles ne vont pas résoudre à elles seules

la question du suremballage. En revanche, elles apportent leur pierre à l'édifice et montrent que c'est la multiplication de solutions adaptées à chaque marché qui va permettre une lutte efficace et à grande échelle. Le monde de la distribution alimentaire est en première ligne. Les yeux des consommateurs sont braqués sur toutes les enseignes et c'est normal. A nous d'apporter des solutions éthiques et qui vont dans le sens de l'Histoire à nos clients. C'est aussi ça le service client apporté par CAPEXO.



Ces innovations sont aujourd'hui réservées à vos clients, et demain ?

Que ce soit nous ou d'autres importateurs de fruits et légumes exotiques, l'important est que des solutions similaires se répandent et vite ! Le marché est suffisamment important pour être partagé ! Nous avons été parmi les premiers, ce qui est déjà en soi une immense satisfaction. Et puis nous n'allons pas nous arrêter en si bon

chemin : l'innovation a de l'avenir chez CAPEXO ! Je vois les effets positifs de notre ambition également en interne. Nos salariés sont fiers de voir que l'entreprise prend ses responsabilités et innove. Et parce que CAPEXO est une entreprise d'avenir, ça leur assure un avenir. L'innovation environnementale est donc devenue l'élément central de notre RSE* puisqu'elle a un impact à la fois sur l'environnement, la société et l'économie.

(*) responsabilité sociétale des entreprises



LilotFruits
RÉSERVE NATURELLE DE GOÛT
— CAPEXO —

6

PRÉSENTATION DE CAPEXO

Créée en 1996, la société CAPEXO importe et commercialise en France des fruits et légumes exotiques sous la marque Lilot Fruits. Acteur incontournable de ses saveurs au MIN de Rungis, CAPEXO assure un approvisionnement constant en produits de très haute qualité gustative et nutritionnelle aux grossistes et marchés de gros ainsi qu'aux grandes surfaces alimentaires spécialisées (Grand Frais, Métro...) et généralistes (Carrefour, Casino, Monoprix...).

Très proche de ses fournisseurs, par un lien d'exigence commun, CAPEXO sélectionne des origines qui révèlent toute l'excellence des produits. La société entretient une étroite collaboration avec l'une des plus importantes coopératives de La Réunion. Ainsi, 90 % du fret aérien important les fruits de l'île est réalisé par Lilot Fruits.

Ananas Victoria, avocat, mangue, fruits de la passion, lime... font partis des produits phares de CAPEXO.

PANORAMA CHIFFRÉ

**55 millions d'euros
de chiffre d'affaires en 2019**

50 personnes salariées

2 actionnaires

Plus de 300 clients actifs

Plus de 150 références de produits

**5300 m² d'entrepôts de production
et logistique**

8 chambres de mûrisserie

40 produits disponibles tous les jours

2012, certifié FeL'Partenariat

CONTACT PRESSE

FRANÇOIS BELLIVIER
F.BELLIVIER@CAPEXO.FR

01 41 73 23 00

06 75 03 76 54

WWW.CAPEXO.FR

Visuels sur demande.